

FRIAND DES LÉGUMES !

Pour 2 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes
- de 10 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 poêle
- 1 couteau

Ingrédients :

- 1 barquette de lardons en allumettes
- 1 pâte feuilletée
- 4 carottes
- 2 courgettes
- 2 c. à soupe de fromage blanc



Filipine raffole de tout ce qui est feuilleté ? Et vous cherchez à tout prix à la charmer ? Tentez les friands de légumes, elle ne verra plus que vous!

1. Tout d'abord, préchauffez le four à 200°C/Th.7. N'oubliez pas de parsemer quelques pétales de roses sur la table pour lui faire comprendre que c'est bien plus qu'une amitié !
2. Coupez en 2 la pâte feuilletée et faites revenir les lardons dans la poêle. Mmmh cette odeur, comment y résister ?
3. Coupez les carottes et les courgettes en rondelles et jetez-les dans l'eau bouillante pendant 15 min.
4. Une fois, bien cuits, incorporez les légumes dans la poêlée avec les lardons rissolés. Mélangez le tout pendant 3 petites minutes.
5. Faites un petit tas de ce fabuleux mélange sur chaque pâte feuilletée et refermez-la en forme de rectangle. Puis mettez-les au four pendant 5 minutes.

Filipine va adorer ! Pensez à accompagner ces friands d'un petit présent. C'est bien connu les femmes sont friandes des petites intentions !